

0857-3213-4547 (Isat), Pabrik Kerupuk Puli

Home » 0857-3213-4547 (Isat) , Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun » 0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun

0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun

By [Jual Krupuk Puli](#) · 14.00 · No comments

0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun

Jual Kerupuk Puli

Social Profiles



Jual Kerupuk Puli

Enak, Murah, Langsung dari Pabrik



bit.ly/krupukpuli



0857-3213-4547 / WA 0822-4341-4586



Jual Kerupuk Puli

Enak, Murah, Langsung dari Pabrik


bit.ly/kerupukpuli


0857-3213-4547 / WA 0822-4341-4586

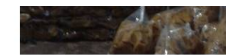



0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun

Makan nasi pecel Madiun belum pas kalau tidak dilengkapi dengan kerupuk puli atau yang dikenal dengan lempeng. Rasa lempeng yang gurih dan renyah akan berbaur sempurna dengan pedas dan manisnya sambal pecel dari kacang tanah.

Kerupuk puli atau lempeng memang telah banyak dikenal masyarakat. Namun, tentunya beda halnya dengan lempeng asli buatan dari Madiun.

Lempeng Madiun terkenal dengan rasanya yang gurih dan rueeenyah. Hal ini karena lempeng Madiun dibuat dengan bumbu khusus. Makanan kerupuk ini memang biasa disajikan bareng dengan nasi pecel. Keduanya telah dikenal sebagai kuliner asli wilayah Madiun.



Popular

Tags

Blog Archives

0822-4341-4586 (WA), Krupuk Puli Rasa Bawang Enak dan Lezat

Mengenai Saya



JUAL KRUPUK PULI

Ikuti

2

LIHAT PROFIL LENGKAPKU

Arsip Blog

Arsip Blog

Diberdayakan oleh Blogger.

Recent Posts

Tidak sulit mencari lempeng di Kota Madiun. Karena semua toko pusat oleh-oleh atau jajanan khas Madiun selalu menjualnya dengan harga terjangkau. Selain itu, semua warung ataupun rumah makan yang menyajikan menu nasi pecel, selalu menyediakan kerupuk tersebut sebagai lauknya selain lauk lain sesuai selera konsumen.

Secara umum, banyak industri kecil tempat pembuatan lempeng di wilayah Madiun dan sekitarnya. Namun, sentra industri kecil tempat pembuatan lempeng di Kota Madiun terdapat di Jalan Gajah Mada, Kelurahan Manguharjo, Kecamatan Manguharjo.

Baca Juga : Pabrik Kerupuk Puli enak lezat serta bebas bahanberbahaya seperti boraks

Proses pembuatan puli,dimulai dengan menanak beras (jawa: dikekel) yang sudah dicuci bersih dan ditiriskan,+/- 30 menit. Sementara itu di panci yang lain,rebus air bersama bawang putih yang sudah dihaluskan,garam dan bleng. Setelah mendidih,beras yang sudah kekel dimasukkan dalam panci dan diaduk rata, barulah kemudian ditanak sampai matang.

Setelah matang, dimasukkan ke dalam keranjang bambu (jawa : rinjing), ditumbuk menggunakan alu yang ujungnya dibungkus plastik agar tidak lengket. Setelah punel, puli dituang dalam cetakan berbentuk kotak, yang terbuat dari kayu. Puli dipadatkan dan permukaannya dihaluskan menggunakan plastik. Kemudian puli dikeluarkan dari cetakan dan diangin-anginkan semalam supaya dingin, untuk memudahkan pengirisan. Setelah dingin, puli diiris tipis secara horizontal, agar tebalnya sama, seperti cara mengiris daging untuk membuat dendeng. Sebelum mengiris, pisau dioles minyak terlebih dahulu, juga permukaan puli yang akan diiris. Ini dilakukan setiap kali akan membuat irisan baru, agar tidak lengket satu sama lain, sehingga mudah diambil saat akan menata di atas anyaman bambu untuk dijemur. Puli yang sudah selesai diiris dan ditata dijemur dibawah sinar matahari selama

kurang lebih 2 hari.

Untuk menikmatinya, lempeng puli bisa langsung digoreng, tidak perlu dijemur lagi, agar tidak pecah.

=====

Kerupuk Puli Terigu, Krupuk Puli terigu, Resep Kerupuk Puli Terigu, cara membuat Kerupuk Puli Terigu

Kali ini kami akan memberikan panduan tutorial bagaimana cara membuat krupuk puli dari tepung terigu. Membuat kerupuk puli dari tepung terigu itu gampang dan mudah sekali. Sekali buat kemudia dimakan pasti ingin buat lagi.

Mau tau caranya membuat kerupuk puli dari tepung terigu?

Kalau Mau beli Krupuk Puli khas Lumajang disini:

Mungkin sudah banyak yang mengetahui caranya dan beberapa postingan mengenai krupuk puli. Namun yang saya coba disini adalah krupuk puli dengan inovasi. Semoga berkenan dan bermanfaat bagi semuanya. Pembuatanya cukup sederhana dan bahannya juga sudah sangat anda kenal.

Bahan-bahan krupuk **puli rasa bawang**

1kg tepung beras
2/3 bungkus kecil ketok/ chenthitet / puli
Garam secukupnya
satu bongkok bawang putih
air
Daun pisang

Cara membuat kripik puli rasa bawang

Letakan tepung dalam ember
Haluskan bawang putih dan ketok / puli / chenthitet
Masukan bahan yang telah di haluskan kedalam tepung

Beri air secukupnya

Beri garam jika menurut anda kurang asin. karena pulinya sudah ada rasa asinnya.

Uleni hingga menjadi adonan

Suir daun pisang ukuran 15 cm

Ambil 1 sdt adonan dan pipihkan di atas daun pisang dengan bentuk bulat

Ingat pipihan jangan terlalu besar, maksudnya bentuk pipihan berdiameter 2 cm, buat berjajar sampai daun penuh

Tidak perlu diukur namun diperkirakan saja nanti malah lama buatnya

Kukus adonan yang telah dipipihkan beserta daunnya sekitar 3 menit atau sampai berwarna putih kecoklatan.

Jika adonan kurang air maka hasilnya akan pecah-pecah dan berwarna putih seperti tepung

Setelah masak angkat, pisahkan dari daunnya dan jemur

Daun yang telah digunakan dapat digunakan kembali sampai 3 kali

Setelah kering kerupuk dapat digoreng dan cara gorengnya pun sangat mudah

Krupuk puli dari tepung terigu dan tapioca memiliki rasa khas yang tidak pernah dimiliki oleh krupuk jenis lainnya. Khas krupuk puli ini khas nya orang jawa. Jadi yaa enak dan lezat.

Jual krupuk puli Bawang rasa bawang.

Jual Kerupuk Puli
Enak, Murah, Langsung dari Pabrik
SMS bit.ly/kerupukpuli WhatsApp
0857-3213-4547 / WA 0822-4341-4586



0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun

Jual Kerupuk Puli
Enak, Murah, Langsung dari Pabrik
SMS bit.ly/kerupukpuli WhatsApp
0857-3213-4547 / WA 0822-4341-4586



0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun

KRIM PENGENCANG PAYUDARA
Oris Breast Cream dr boyke
 SMS bit.ly/payudaraistri WhatsApp
 0857-3213-4547 / WA 0822-4341-4586



0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun

LADYFEM dr BOYKE
Merapatkan miss v, anti keputihan
 SMS bit.ly/ladyfemkita WhatsApp
 0857-3213-4547 / WA 0822-4341-4586



0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun



+2 Rekomendasikan ini di Google

Related Posts:



0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun
0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di madiun | Jual Kerupuk Puli di madiun Jual
Kerupuk Puli 0857-3213-4547 (Isat), Jual Krupuk Puli di ... Read More

← Posting Lebih Baru

Beranda

Posting Lama →

0 komentar:

Poskan Komentar

Masukkan komentar Anda...

Beri komentar sebagai: Select profile...

Publikasikan

Pratinjau

Labels

➔ Produsen krupuk Puli

Copyright © 2017 0857-3213-4547 (Isat), Pabrik Kerupuk Puli | Powered by Blogger

Design by krupukpuli | Blogger Theme by kerupukpuli - jualkerupukpuli | krupukpuli

